53e Année. — N° 38 20 Septembre 1936

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz. — Chronique. — Les vendanges ; — Un beau raisin de table : Le Malaga. — **P. Degrully** : La législation agricole de soutien ; — Le logement du personnel agricole 269
N. — Production et mouvement des alcools (juillet) 276
Pierre Larue. — En Espagne : Le vignoble de Jerez (Andalousie) 277
H. Lagatu et **L. Maume.** — Dans quelle mesure les variations atmosphériques peuvent-elles, sous le climat méditerranéen, modifier chez une vigne les rapports physiologiques et les quantités absorbées d'azote, d'acide phosphorique et de potasse ? 280
Questions diverses. — Aimons les arbres (O. Duret). — Un succès de lutte contre la grêle 285
Partie Officielle. — Appellations contrôlées 286
Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Le Congrès de la noix de Grenoble à St-Marcellin. — Légion d'honneur. — Exposition internationale de motoculture à Senlis 288
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

Nous informons nos abonnés et correspondants que depuis le 1er juin, les bureaux du « Progrès Agricole et Viticole » (Édition du Midi) sont transférés 1 *bis*, rue de Verdun (*Place de la Comédie*).

CHRONIQUE

Les vendanges

Au moment où ces lignes paraîtront, les vendanges seront déjà très avancées en Algérie ; elles se font d'autant plus vite que la récolte est plus réduite qu'il ne semblait tout d'abord, par les maladies, les insectes et divers accidents locaux.

Les raisins sont bien moins nombreux qu'en année normale, ils sont aussi moins serrés ; les compactes ont relativement plus de râfle que de grains, et le rendement à la cuve s'en ressent.

Par contre les vins, sauf les tout premiers — cause d'Eudémis — sont plutôt à haut degré ; on en a cité qui pesaient de 12 à 14 degrés, dans des régions où ces qualités sont plutôt rares. Cela est dû vraisemblablement à une réduction du volume des grains, à la concentration de leur contenu plutôt qu'à une maturation dépassée.

L'Algérie donnera donc au point de vue degrés des vins de haute teneur alcoolique.

Pour les autres qualités, elles dépendront de la vinification, de la température, de la fermentation, etc.

Dans le Midi de la France, les vendanges ont débuté vers le milieu de la semaine dernière, par les cépages précoces : Petit-Bouschet, Alicante-Bouschet, etc., et aussi par les parcelles éloignées ou à faible développement et par suite à maturation un peu plus avancée que d'autres. Le rendement a été plutôt lamentable jusqu'ici.

Cette semaine, la vendange est devenue générale. Tout le monde vendange. Mais ici également rendement très médiocre, sauf, bien entendu, dans certaines situations et dans certaines vignes privilégiées. Ce mauvais rendement est dû, d'une part, à la sécheresse. Sur les coteaux et les pentes, le feuillage est recroquevillé, recourbé en dessous en cornet, sans doute pour diminuer l'évaporation, la face inférieure est cachée, on dirait que toutes ces vignes sont des Alicantes. Un certain nombre d'entre elles ont leurs feuilles grillées par endroits, comme brûlées, ou bien celles de la base jaunies et déjà en parties tombées. Dans de telles vignes, le raisin est resté à petits grains plus ou moins mûrs, suivant le moment où les effets de la sécheresse ont commencé à se faire sentir.

Les vignes de cette nature qui ont le plus souffert sont celles qui ont été labourées à contre temps, c'est-à-dire, quand le sol trop mouillé est devenu en grosses mottes, ou quand la dernière façon a été donnée trop tard, ne réalisant qu'un ameublissement superficiel incomplet. Les vignes qui n'ont reçu aucune façon culturale ont moins souffert que les précédentes.

L'herbe — graminées — qui a donné au sol une belle verdure printanière, un joli gazon de pelouse, tant qu'elle croissait n'a guère nuit à la vigne, puisque le sol avait de l'eau en quantité suffisante pour l'une et l'autre, mais quand l'eau est devenue insuffisante, le gazon s'est desséché complètement formant, comme je l'ai déjà dit un paillis épais qui s'oppose à la dessiccation, et, par ses racines se desséchant dans le sol, une terre meuble et souple où celles de la vigne encore vivantes ont pu trouver un milieu aéré, et bien pourvu d'éléments nutritifs, quand une pluie est venue humecter terre et paillis.

Mais les dégâts les plus importants sont ceux des maladies crytogamiques : mildiou et oïdium ; parmi les insectes, l'Eudémis dans certaines localités. Le mildiou, qui a paru pendant assez longtemps peu dangereux, s'est révélé, peu à peu, très préjudiciable à la récolte, attaques précoces insignifiantes, nulles même chez les vignes traitées de très bonne heure, lorsque les rameaux avaient de 5 à 10 centimètres de longueur. Les attaques les plus graves ont été celles du début de juin, comme à peu près toujours du reste. Les vignes non sulfatées ont immédiatement tout perdu. Celles qui l'ont été, soit sans les

soins désirables, soit à de très longs intervalles ont été aussi très endommagées. Les pertes sont de 25 à 80 p. 100. Et parmi elles les vignes vigoureuses à croissance rapide plus que les faibles. J'ai sous les yeux deux parcelles côte à côte, l'une plutôt médiocrement entretenue, à végétation courte, est presque sans dégâts ; l'autre, bien fumée, bien cultivée, qui a subi des pertes importantes.

C'est que chez la première, les feuilles se développent lentement, elles sont plus tôt à l'état adulte et sont aussi moins favorables tant à la pénétration qu'au développement du mildiou.

Le remède consiste d'abord à moins fumer, surtout avec des engrais azotés, et aussi pour ralentir la croissance des rameaux à en multiplier le nombre par l'augmentation des coursons ou de la longueur des branches à fruits — bien entendu si tout cela est compatible avec la qualité des produits, raisins ou vins à obtenir.

Dans les vignes déjà âgées, les vieilles souches à sarments courts ont eu peu de mal ; les souches de remplacement plus jeunes et vigoureuses ont, par contre, perdu une partie de leur récolte, soit de bonne heure vers la floraison, ce qu'indique des grappes peu développées encore, mais toutes desséchées ; soit plus tard, sous des attaques portant sur des grappillons, que l'on voit aussi maintenant desséchés ou sur les grains qui disparaissent peu à peu laissant parfois, en témoignage de leur existence, la partie inférieure de leur pédicelle.

L'*Oïdium* s'est mis aussi de la partie avec une violence qui a surpris tous les vignerons. Les cépages qui ont le moins souffert sont ceux qui le craignent le plus : Muscat, par exemple, et qui pour cette raison sont toujours régulièrement soufrés. Mais les autres, Aramon, Carignan ont subi des pertes sérieuses. Dans les vignes d'Aramon, qui sont les moins soufrées, les pieds isolés de Carignan ont tout perdu. Les soufrages ont été faits trop tardivement et dans des conditions peu favorables à l'action du soufre. Mais tous les cépages ont été atteints, inégalement comme on vient de le voir. Le Chasselas a eu peu de mal. Le Cinsaut a plus souffert, mais assez peu cependant pour qu'il se présente encore comme un raisin de table attrayant.

Ce retour offensif de l'oïdium nous annonce-t-il pour les années prochaines une recrudescence de la maladie ? on le craint, et on se dispose à arroser dès l'hiver prochain les bois des souches avec une solution de permanganate.

Les grains envahis sont plus petits que les sains, le parasite qui les recouvre en tout ou en partie en leur donnant une teinte grise, vivant à leurs dépens. Par ses points de pénétration, marqués par les

taches rousses que l'on sait, il favorise aussi l'évaporation et donc la dessication.

Celle-ci est quelquefois totale et le grain tombe ; où elle n'est que partielle à la véraison, elle amène une concentration du contenu, une augmentation de la teneur en sucre. Le mildiou n'opère pas de même, il détruit tout ce qu'il attaque. L'oïdium améliore le degré, il fait les vins de liqueur ; et c'est à lui que sont dus les hauts degrés constatés dans quelques vignes au début des vendanges.

Nous aurons à revenir sur le traitement de l'oïdium au courant de l'hiver ou du printemps prochain.

Dans l'Est de la France, l'oïdium fait aussi des dégâts auxquels on n'était plus habitué. Et ici également ce fut une surprise. Et l'on eut beau jeter des quantités énormes de soufre sur les vignes malades, rien n'y fit, c'était trop tard. Les grèves en Champagne n'avaient pas permis d'opérer en temps utile.

Dans les Charentes, nous écrit-on, « malgré de très nombreux sulfatages la vigne a soufert du mildiou. Dans les vignes les mieux préservées une quantité de vin équivalente aux 2/3 de celle produite en 1935 sera récoltée avec un degré moindre ». L'oïdium n'attaque pas la Folle Blanche ; pas de dégâts sur ce cépage. Mais le Saint-Emillion, le Colombard y sont très sujets.

L'eudémis favorisé par les pluies d'orage tombées dans l'Ouest et l'Est continue ses ravages dans les grappes à grains serrés.

En conséquence de tous ces fléaux la récolte de l'ensemble du vignoble français n'atteindra peut-être pas les chiffres que nous avons donnés, comme probables, il y a déjà plusieurs semaines. Et les cours qui se relèvent déjà notamment en Algérie devraient s'élever rapidement. Les vins bloqués vont bénéficier des hauts prix. Ce n'est pas la première fois que ces vins — comme tous ceux des mauvais vendeurs — que l'on considère comme cause de ruine, ont fourni aux producteurs des profits inattendus.

Attention à la *pourriture grise* qui vient de se déclarer. Voyez le numéro précédeut.

Un beau raisin de table, le Malaga

« Je viens, nous dit-on, à titre d'abonné, solliciter le renseignement suivant :

Ci-joint avec ma lettre un raisin et sa branche garnie de feuilles. Quel est ce cépage ; est il mentionné dans une ampélographie ; pourrait-on connaître ses défauts ou ses qualités.

Sa provenance : quelques boutures nous furent vendues il y a trois ans, par la maison Richter, Montpellier, sous le nom de Malaga. Nous le gref-

fâmes sur 41 B et les pieds qui ont fourni les raisins sont à leur 3me feuille de greffe.

Il nous paraît intéressant, mais avant de le développer on voudrait bien le connaître plus amplement.

Sur l'ampélographie Viala-Vermorel au mot Malaga, rien ne se rapporte à ce cépage Quand on questionne M. Bonnet des pépinières Richter, il répond : Cépage de l'Orient, fructifère sur hybrides de Berlandieri, je n'en sais pas plus long.

Nos observations personnelles : Le greffage sur 41 B réussit merveilleusement (95 o/o). Cette année ayant des 161-49 disponibles, nous voulûmes les greffer en Malaga. Pas de réussite (20 o/o). Nous reviendrons au 41 B. Cépage sensible au mildiou, surtout la feuille. Les greffes cette année en étaient criblées. Fructification bonne, on trouve chez certains pieds taillés longs, 8 à 10 grappes. Les branches ne portent qu'une grappe,très rarement on en voit deux. Maturité de l'Aramon. Se conserve-t-il sur souche ? Nous allons le voir cette année ».

L. Coustau (Hérault).

Depuis quelque temps il est question dans la région méditerranéenne d'un cépage inconnu dans le pays, qui donne de très belles grappes à gros grains ovoïdes blancs. Il est appelé Malaga. Mais il ne correspond à aucun des Malaga espagnols, etc., qui sont presque tous des Muscats à gros grains. Peut-être vient-il du Portugal, qui possède de si belles variétés de raisins de table. Une comparaison avec elles éclaircirait ce point. Mais il nous est venu de Californie, où il est très cultivé avec Muscat d'Alexandrie, Emperor, Thompson, Seedless, etc. Il se pourrait qu'il eut été produit sur place, de semis ou de croisement. Les pères des Missions paraissent avoir obtenu de nouvelles variétés de vignes par l'un ou l'autre de ces moyens.

D'après M. Coustau, ce plant est très fertile : grappes assez nombreuses, mais fortes et bien charpentées, celles qu'il nous a montrées pesaient plus d'un kilog.

Il est probable que ce raisin sera d'un transport au loin difficile. Le feuillage est assez sensible au mildiou, peut-être parce qu'il s'agit de vignes très jeunes.

La Thompson Seedless est la Sultatina sans pépins. On en fait surtout des raisins secs. Quant à l'Emperor, Vaucluse, le grand producteur de raisins de table toujours à la recherche de variétés nouvelles et de haute qualité marchande, a eu son attention attirée sur lui. C'est exclusivement un raisin de table comme le Malaga. On a supposé qu'il venait d'Espagne. M. Garcia de las Salmones, dans sa liste des variétés de table espagnoles, cite un Emperator, mais des Etats-Unis. Dans l'*Ampélographie universelle*, il est cité comme synonyme de Frankenthal, mais dans la liste des synonymes ce cépage n'y figure pas.

Quoi qu'il en soit, il paraît intéressant à essayer, et nous en donnerons prochainement une description.

L. Ravaz.

La législation agricole de soutien

Les entreprises auxquelles l'application des lois sociales des 20, 21 et 24 juin 1936 (congés annuels payés, semaine de quarante heures, conventions collectives de travail) causerait des difficultés de trésorerie et dont la situation financière offrait avant l'intervention des dites lois, des garanties suffisantes de solvabilité, peuvent obtenir des avances exceptionnelles d'un Comité départemental de prêts, institué auprès de chaque succursale de la Banque de France. Le montant de ces avances ne peut être supérieur aux charges nouvelles imposées à chaque entreprise par les lois des 20, 21 et 24 juin pendant le deuxième semestre de l'année 1936, ni, en aucun cas, dépasser 12 o/o du montant des salaires payés entre le 1er juillet 1935 et le 30 juin 1936. (Loi du 19 août 1936.)

Une autre loi du 20 août tend à accorder des délais aux producteurs agricoles pour le payement des dettes qu'ils ont contractées pour les besoins de leurs exploitation.

A cet effet, l'article 1er modifiant l'article 1244 § 2 du Code civil dispose : « Les juges peuvent néanmoins, en considération de la position du débiteur et compte tenu de la situation économique, accorder pour le payement des délais qui emprunteront leur mesure aux circonstances, sans toutefois dépasser un an, et surseoir à l'exécution des poursuites toutes choses demeurant en l'état ».

D'autre part, les agriculteurs qui auront obtenu la suspension d'une mesure d'exécution ou une remise d'adjudication pourront obtenir pour se libérer un prêt du Crédit agricole.

Le logement du personnel agricole

Dans le décret du 6 août, paru à l'*Officiel* le 13 août, il est indiqué que désormais le contrôle du logement des ouvriers agricoles sera exercé par les fonctionnaires et agents de la main-d'œuvre agricole ainsi que par le corps d'ingénieurs du génie rural.

Le Gouvernement manifeste ainsi sa volonté d'assurer l'exécution de la loi du 31 juillet 1929 et du décret du 16 novembre 1932, qui ont édicté les conditions d'amélioration des logements destinés aux travailleurs des champs.

Tout d'abord, en vertu des textes précités, le couchage du personnel dans les locaux servant au logement des animaux est interdit, sauf l'exception prévue par le second alinéa de l'article premier de la

loi pour les exploitations pastorales en montagne. Il peut toutefois être toléré temporairement, même en dehors desdites exploitations, pour les gardiens de nuit du bétail, dans les cas et pour le temps où il est justifié que leur présence dans ces locaux est rendue nécessaire par l'état de maladie d'un animal ou l'imminence d'une parturition.

D'autre part, les locaux affectés au couchage devront :

« 1° Avoir des plafonds et murs extérieurs mettant les occupants à l'abri des intempéries ;

2° Etre munis de fenêtres ou autres ouvertures à chassis mobiles donnant directement sur l'extérieur et en nombre suffisant pour réaliser un éclairage et une ventilation convenables ;

3° Etre éclairés la nuit selon les usages communément pratiqués dans les locaux d'habitation de la région ;

4° Etre tenus en bon état de propreté ;

5° Chacun des salariés employé de façon permanente disposera d'un lit pour son usage personnel et chaque ménage d'une chambre ;

Les dortoirs ne devront contenir que des personnes du même sexe ;

6° Le personnel devra avoir à sa disposition de l'eau et les récipients nécessaires aux soins de propreté ».

Les occupants des locaux sont responsables du bon entretien desdits locaux et du matériel mis à leur disposition. Si des défectuosités constatées par le contrôle sont imputables à des dégradations commises volontairement par les occupants, procès-verbal est dressé contre eux par les agents chargés de l'application de la loi, et des poursuites exercées devant le tribunal de simple police.

Ces transformations ne sont pas sans entraîner de lourdes charges pour le propriétaire du domaine, mais le Crédit agricole pourra lui avancer jusqu'à cent mille francs à 2 p. 100. (Loi du 13 juillet 1928), pendant vingt-cinq ans.

De par ailleurs, en cas d'amodiation, le fermier supporte l'intérêt légal du capital engagé.

En cas d'infraction constatée dans la mise en application de la loi, les agents du contrôle peuvent accorder, suivant les circonstances, un délai variant de trois à six mois.

De son côté, après mise en demeure par les agents du contrôle, le propriétaire, s'il le juge utile, a la faculté d'adresser au ministre de l'agriculture une réclamation dont l'effet est suspensif.

P. Degrully.

PRODUCTION ET MOUVEMENT DES ALCOOLS

Résultats afférents aux dix premiers mois des campagnes 1935-1936 (Juillet)

CAMPAGNE 1935-1936		1935-1936		1934-1935	
BOUILLEURS, DISTILLATEURS de Profession et BOUILLEURS DE CRU		Réservées à l'Etat	Libres	Réservées à l'Etat	Libres
PRODUCTION		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectoiltres
QUANTITÉS D'ALCOOL provenant de la Distillation	Betteraves	2.691.236	»	2.877.453	«
	Mélasses	567.562	»	934 540	«
	Vins	1515.50	46.084	»	441.880
	Piquettes et lies de vin	20.806	6.054	«	
	marcs de raisin	35.316	37.209	»	64.906
	Pommes et poires	87.607	11.828	»	
	cidres et poirés, lies de cidres et poirés	33.498	20.688	«	291.853
	marcs de pommes et de poires	20	134	«	
	Fruits autres que les pommes et les poires	3	2.269	»	2 866
	synthèse, grains et divers	16 188	989	17.311	10
	cognacs et armagnacs	»	82.669	«	«
	grains mis en œuvre pr la production de genièvres	»	17 355	«	15 722
	Totaux	3.612.786	225.334	3.829.304	817.237
TOTAL DE LA PRODUCTION		3.838.170		4 646.541	
Quantités d'alcool contenues naturellement dans les vins soumis au vinage et au mutage		76.022		67.862	
Importations (d'après les écritures de la Douane)		542.144		489.640	
Reprises (Stock au 30 Septembre) 1934	libres	1.777.438		»	
	réservés à l'Etat	1.555.946		«	
Stock 1933	libres	»		1.541.407	
	réservés à l'Etat	»		1.216.103	
TOTAL DES RESSOURCES		8 879 309		8.704 397	

EN ESPAGNE [1]

LE VIGNOBLE DE JEREZ (ANDALOUSIE)

Les cépages

Le cépage caractéristique de Jerez est le *Palomino* dit aussi Palomina, Listan, Tenpranille (précoce), Ojo de Liebre (Œil de lièvre). C'est un cépage blanc hâtif comptant pour les 4/5 dans certains « pagos » (clos de vignes) calcaires. San-Lucar de Barrameda, il est transformé en raisin sec.

On cultive aussi : le Murviedra (Carignan ?)

— l'*Almunecar* ou *Pasa larga* (grosse panse) préférée pour les raisins secs ;

— le *Ferrar* très tardif à peau fine ;

— le *Mantuo* ou *Montuo*, cépage de table ;

— le *Perruno* ou Montuo-Perruno (pour les chiens) également raisin de table à peau épaisse mais translucide ;

— dans les sables : le *Mantua* et le *Castellano* non greffés ;

— dans les sols de couleur foncée : le *Tintilla* dit aussi Palomino rouge ;

— pour les vins doux, le *Moscatel* (muscat) et le *Pedro-Ximenès* ou Jiménès, tardif à peau fine.

Les porte-greffes principaux sont : Aramon-Rupestris, Ganzin n° 1 ; Riparia × Rupestris 3306 et 3309 ; Mourvèdre × Rupestris 1202 et quelques hybrides de Berlandieri.

La culture

Les vignes sont généralement plantées en carré à la distance minima de 1 m. 50.

En hiver on pratique le déchaussage avec une large houe à main. La plupart des façons se font à la main ou par bœufs, bœufs andalous à longues cornes des races de taureaux gris de « plazas ».

Il n'y a pas de tuteurs. La souche porte habituellement deux bras avec chacun deux sarments. A la taille, on taille l'un d'eux à long bois (8 ou 10 yeux), et on le laisse horizontal dans le sens de la ligne ou bien on l'arque en le ramenant à la souche (1) comme dans les vignobles du Douro. On recherche la qualité et non la quantité que favorise un climat généreux et un sol profond.

On se contente habituellement de deux soufrages et deux sulfatages.

Dans les jeunes vignes nous avons vu des cultures intercalaires de fèves ; la fève, légume de culture si simple, trop négligé au nord de la Méditerranée.

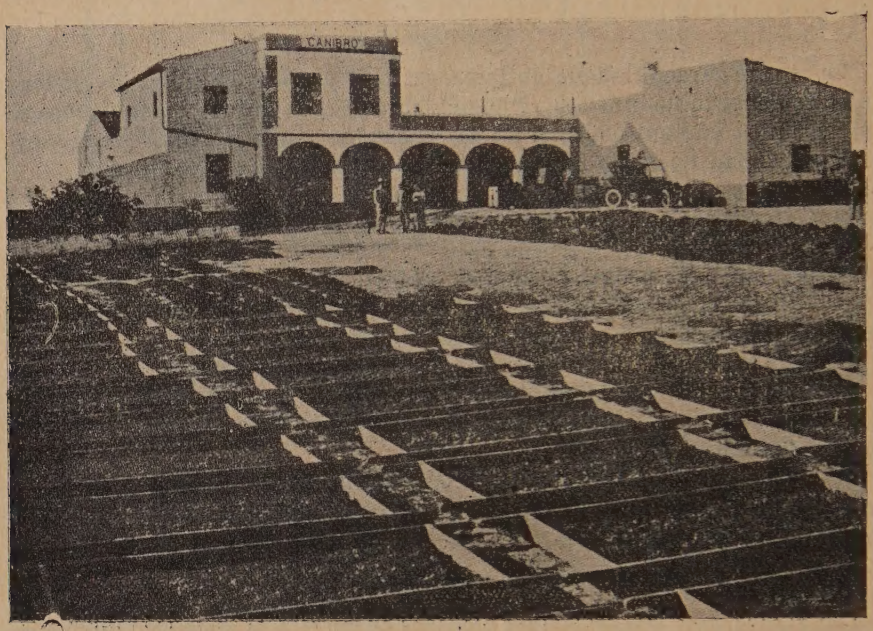
Dans les vignobles de l'ordre de cent hectares appartenant aux grandes firmes, on travaille en équipes nombreuses, peu payées et faisant la sieste durant une demi-heure toutes les deux heures. Ces gens, pour la plupart

---

(1) Voir p. 252.

(1) La poda en la vinedo jerezando par E. Lustau Ortega, in « Agricultura » Madrid, oct. 1934, p. 664-666.

illettrés, rédigent ainsi la gazette du village en consommant du pain, des condiments, de l'eau et du tabac.



Vinification

On vendange en plusieurs fois les raisins au fur et à mesure qu'ils arrivent à maturité. On les transporte sur des civières sur un aire ensoleillée où ils restent 6 à 8 heures. Les lots de raisins peuvent être aussi tenus sur des nattes en sparterie. Les spartes sont des genêts à longues aiguilles comme le genêt d'Espagne (spartium junceum) et surtout des graminées à tige ronde et pleine, joncs durs et piquants comme l'Atocha ou Esparto (stipa tenacissima), alfa des arabes et l'Albardin (Lygeum spartum) croissant dans le marais en climat méditerranéen.

Nous supposons qu'on utilise aussi la feuille de palmier nain (Chamerops humilis).

Cette exposition au soleil n'est guère utile que lorsqu'on a commencé la vendange en matinée de brouillard ou bien lorsqu'elle a été surprise par l'orage. Il n'en résulte qu'une déshydratation insignifiante, mais elle permet le contrôle de la qualité des vendangeurs et des raisins.

Ensuite ceux-ci sont versés dans le pressoir où on les foule aux pieds avec des sabots striés. On fait un premier serrage. C'est le moût de première, le Yema, le seul qui doive entrer dans les vins de cru.

Le moût de seconde presse donne des vins non exportés, ou transformés en vinaigres, ou bien distillés. Nous pensons qu'à cette catégorie devait appartenir un vin blanc, agressif, amer, devant peser 13 ou 14 degrés qui nous fut servi pour 40 centimes (français) sur un comptoir de Xérès.

Une partie des moûts est concentrée par chauffage à feu nu. Au tiers du

volume le Yema devient mostillo ou arrope. A la caramélisation, il devient le « color » dont on dose l'addition à certains vins naturels.

Les vins

Les vins de Jerez sont donc concentrés par la nature et par la chaleur. Une grande variété caractérise leur fabrication. A côté des vins secs de couleur d'or (Golden, Spanish, Sherries), les maisons de vins veulent servir tous les goûts en préparant des vins doux.

Le Pedro Ximénès et le Moscatel paraissent les seuls cépages échappant à la cuisine et aux mélanges. Ils sont vendus sous leur nom comme vins doux.

Aux vins de la région de Jerez, on joint les « Amontillados », vins de Montilla, à 45 kilomètres au sud de Cordoue.

— Dans l'ordonnance d'un repas on verse le « Sherry » comme apéritif ou pendant le hors-d'œuvre de « grappe fruit » (agrume amer et bouqueté) ou pendant la soupe, au même titre que le vin de Madère.

Pour le poisson, les Andalous de l'Ouest préfèrent les vins blancs d'Helva et de Manzanilla (entre Huelva et Séville), plus légers et que nous avons vu cultiver en petites parcelles sur des plateaux à sol décalcifié.

Avec le rôti, ils recommandent les « tintillos », vins rouges de Rota qu'ils comparent au Bourgogne.

Après le repas, un vieux « brown Sherry », parfois qualifié de « Walnut Brow » et que nous avions cru nous-même liqueur de brou de noix à la dégustation. Ceci montre la richesse en tanin.

Entre les repas on recommande de les déguster avec un biscuit.

Bien qu'ils gagnent à vieillir, la mode de préparation par moûts cuits leur donne un « fondu », un vieillissement prématuré qui leur permet d'entrer jeunes dans la consommation, ce qui diminue les frais d'amortissement des capitaux engagés, les pertes par « consume » et les frais d'entretien.

Etant donné que l'évaporation et la température sont plus élevées qu'à Villanova-de-Gaya (embouchure du Douro), les chais sont construits en épaisse maçonnerie et plafonnés — sinon voûtés — sous une toiture en tuiles canal épaisses.

Les vins blancs secs sont plus sensibles à la chaleur que les vins de liqueur tant pour l'évaporation à travers les douves que pour la conservation.

Le Xérès est aussi un vin médicinal. Les médecins andalous signalent que son éther occasionne vite l'ivresse, mais est éliminé par les appareils urinaire et respiratoire. Donc ivresse passagère moins dangereuse que l'ivresse alcoolique qui touche le foie.

On peut en dire autant de tous les vins *fins* éminemment digestifs pour l'estomac et le « cerveau », dont le bouquet suffit à exalter les sens, vins blancs secs et vins rouges vieux dont l'alcool est équilibré par le fruité, « tamponné » comme on dit aujourd'hui par le tanin et la glycérine atténuant son action déshydratante.

— Les maisons de vins préparent des quinquinas (*gerez quinados*) dont les prix paraissent les mêmes que ceux des vins non médicinaux. Il en est de même des vins pour malades (*gerez para enfermos*).

Les cavistes, dit-on, vivent vieux, et il n'y a pas d'ivrognes dans la popu-

lation terrienne de la région... mais les mendiants ne manquent pas. Et ils sont agressifs. C'est une plaie de l'Espagne et du Maroc.

Il est vrai que ces gens sont trop pauvres pour boire du Xérès auquel peut difficilement aborder même le français moyen.

— Les ecclésiastiques de tout l'univers peuvent au moins le déguster. C'est le vin de messe type parce qu'il peut se conserver en vidange bien que peu liquoreux, grâce au caramel qui dégage, croyons-nous, des vapeurs formiques. Ce vin est livré en petits fûts d'un ou plusieurs « arrobas » (16 litres) peints de couleurs vives (vertes) avec cercles vernis, fonds blancs en peinture laquée portant écussons nobles (marques de fabrique). Le tout fourni avec un petit robinet métallique à clef et « enchassé » dans un fourreau de sparterie comme un objet d'art.

Mais ce sont les anglais qui consomment et surtout consommaient le Sherry. Shakespear parlant du Sherris-sach (sec) écrivait que celui qui le boit devient un homme d'esprit (becomes excellent wit).

Pierre Larue.

DANS QUELLE MESURE
LES VARIATIONS ATMOSPHÉRIQUES
PEUVENT-ELLES
SOUS LE CLIMAT MÉDITERRANÉEN
MODIFIER CHEZ UNE VIGNE LES RAPPORTS PHYSIOLOGIQUES ET LES QUANTITÉS ABSORBÉES D'AZOTE, D'ACIDE PHOSPHORIQUE ET DE POTASSE ? (1)

B. — Equilibre NPK (rapports physiologiques)

Témoin (diagrammes en traits évidés) :

De 1923 à 1928, le même sol, portant la même vigne et ne recevant aucune fumure, a déterminé chez la feuille de la vigne des équilibres d'alimentation NPK qui, d'une année à l'autre, diffèrent beaucoup entre eux. Si nous joignons à ce fait ce qui vient d'être observé quant à l'alimentation globale, nous devons donc admettre que *l'offre alimentaire du sol non fumé à la vigne a varié avec l'année, en qualité comme en quantité, dans de larges limites.*

En 1924, le diagramme des variations de l'équilibre NPK indique chez le Témoin, pendant tout le cours de la végétation, une *stabilité* bien plus marquée qu'au cours des autres années.

Parcelle B (diagrammes en traits pleins) :

1° Si l'on examine les six années successives de l'expérience, on voit que le diagramme de l'équilibre NPK de la Parcelle B diffèrent entre eux autant que diffèrent entre eux les diagrammes du Témoin. Ainsi, bien que portant en elle une activité virtuelle observée en 1924, *la fumure B n'a pas plus régularisé les rapports physiologiques qu'elle n'a régularisé l'alimentation globale NPK ni les rendements.*

(1) Voir p. 115.

2° D'une manière générale, en chaque année *la silhouette du diagramme de la Parcelle B imite remarquablement la silhouette du diagramme du Témoin, comme si les deux trains d'alimentation obéissaient aux mêmes forces*, dont on peut supposer qu'elles sont déclenchées par l'atmosphère, puisqu'elles dépendent manifestement de l'année culturale.

3° Toutefois le diagramme de B a été, chaque année, plus ou moins décalé par rapport à celui du Témoin T. Ce décalage est faible en 1923 (troisième année de fumure), en 1927 (cinquième année) et en 1928 (année sans fumure) ; il est maximum en 1924, année du plus fort rendement et de la plus forte intensité nutritive globale NPK ; il est notable en 1925 et en 1926. Donc l'*efficacité de la fumure complète B en tant que modificateur des rapports physiologiques dépend de l'année, c'est-à-dire des conditions atmosphériques.*

4° Chose singulière, le sens du décalage opéré par la même fumure B change avec l'année : en 1924, il a été très marqué vers l'accroissement du rôle relatif de la potasse ; en 1925, il a été net et constant en faveur de l'acide phosphorique ; en 1926, en faveur de l'azote. Tout s'est passé comme si la fumure intensive et complète B, apportant des doses voisines de N, P^2O^5 et K^2O, était un réservoir d'azote, d'acide phosphorique et de potasse où la végétation a puisé chaque année selon un choix qui dépendait d'autres causes que le sol ou la fumure. *Il y a ainsi des années à préférence alimentaire pour l'azote, d'autres pour l'acide phosphorique, d'autres pour la potasse.* Nous retrouvons là des faits déjà observés sur la pomme de terre à Montpellier (*C. R. Ac. agr.*, 16 mai 1934).

5° En 1924, sur la Parcelle B, il y a eu *stabilité marquée de l'équilibre NPK pendant tout le cours de la végétation*, exactement comme pour le Témoin, mais autour d'un autre centre de gravité. Pas plus que pour le Témoin, cette stabilité ne s'est retrouvée dans les autres années.

6° *Optimum d'équilibre NPK.* L'optimum a été obtenu en 1924. Il s'est caractérisé par le plus haut rendement, par la plus forte alimentation globale et par les plus faibles écarts de l'équilibre NPK autour d'une valeur moyenne pendant tout le cours de la végétation de mai à septembre. Cette valeur moyenne, centre de gravité du diagramme, correspond aux rapports.

$$N/P^2O^5/K^2O = 41.59/7.52\ 50\ 80$$

soit en chiffres arrondis :

Azote	41
Acide phosphorique	8
Potasse	51
	100

Cet optimum n'a été infirmé par aucune de nos recherches ultérieures sur vignes de coteaux ou de plaines. A l'heure actuelle, c'est en le prenant pour référence que nous pensons pouvoir juger de la valeur technique d'un diagnostic foliaire déterminé sur la vigne.

Rappelons que pour la pomme de terre nous avons précédemment trouvé l'optimum suivant d'équilibre NPK : Azote 38, acide phosphorique 4, potasse 58. Il correspondait comme celui de la vigne, à une stabilité marquée pendant toute la végétation de la feuille (*C. R. Ac. Agr.*, 13 juin 1934).

7° *Carence relative de potasse dans le sol de Grammont en* 1924. Le Témoin

de 1924, tout en donnant une bonne récolte, a produit moins de raisin que la Parcelle B. Ce fait correspond, chez le Témoin, d'une part à une alimentation globale NPK constamment inférieure à celle de la Parcelle B, d'autre part à des rapports physiologiques dont la moyenne est la suivante :

$$N/P^2O^5/K^2O = 55.21/11.44/33.35$$

Elle signale chez le Témoin une quote-part bien plus réduite de la potasse. On est donc en droit de penser que, dans l'année favorable 1924, le sol non fumé de Grammont a présenté, pour la réalisation d'une plus forte récolte, une carence relative de potasse à laquelle la fumure complète B a paré en fournissant non seulement les trois principes, mais relativement plus de potasse que d'azote et d'acide phosphorique.

8° A aucun moment la feuille n'a réalisé en équilibre physiologique les rapports présentés par la fumure B. Si ce fait s'était produit, l'un des diagrammes aurait passé par le point étoilé F dont les coordonnées correspondent à ces rapports dans la fumure B.

9° C'est en vain qu'on chercherait dans la seule répartition des pluies une explication suffisante aux détalls des variations des rapports physiologiques. Bien d'autres facteurs atmosphériques peuvent intervenir, ainsi que les états du sol qui leur sont contemporains. Au reste, comme nous l'avons déjà dit, ces relations de cause à effet n'eutrent pas dans le cadre du présent travail, qui se borne à constater l'importance et le sens des variations alimentaires de la vigne étudiée.

10° Quoi qu'il en soit, ce travail fournit, pour six années successives, des *exemples du contrôle alimentaire par le diagnostic foliaire* en confrontant chaque fois au cours de la même année le mode d'alimentation de la parcelle fumée avec le mode d'alimentation du Témoin et tous deux avec l'*optimum-référence*, qui pour le même genre de production ne change pas.

Remarque. — L'interprétation des diagnostics foliaires obtenus à Grammont risquait d'être prématurée tant que nous n'aurions pas examiné par la même méthode des vignes de plaine. C'est ce scrupule qui a retardé la publication de la présente Note. Mais nous sommes actuellement en possession de très nombreux diagnostics foliaires de vignes de plaine, notamment d'une vigne peu sensible à la sécheresse, qui a été suivie sur seize parcelles pendant sept ans, de 1929 à 1935, et dont l'observation se poursuit encore. Nous nous sommes donc garantis contre le risque de conclusions prématurées.

L'absorption de l'azote de l'air

C'est sur des échantillons prélevés par nous selon ses instructions dans la vigne d'expérience de Grammont que M. S. Winograsky a déterminé les « densités comparées » de l'Azotobacter. L'éminent savant les a communiquées récemment (*C.R. Ac. Agr.*, 18 déc. 1935, p. 1195). Nous les reproduisons pour qu'on puisse les confronter avec notre graphique des rendements et nos graphiques d'alimentation.

1 (ou 21). B moins P.....	650	8. B (N doublé).....	400
2. B moins K.....	360	9. B + CaO.....	420
3. B moins N.....	12.000	12. B + SO^4Fe.....	170
4. Témoin.....	2.000	16. B (N du SO^4Am^2).....	60
6. B.....	500	17. B (K du KCl).....	0

Ces densités suffisent à expliquer que le témoin ne soit pas privé d'azote et que la feuille de B diminuée de tout son azote n'en soit pas privée non plus. Les plus fortes densités observées en Brie n'approchent pas de celle du témoin et à fortiori de celle de B—N à Grammont. M. S. Winogradsky a insisté sur le fait que l'absorption de l'azote atmosphérique est arrêtée par la présence des engrais azotés ; mais on peut ajouter que ce phénomène biologique, qui est bien plus intense dans le Midi méditerranéen que dans le Nord de la France, est aussi influencé par les conditions atmosphériques.

Conclusions

1° *Accord avec la pratique viticole.* — A Grammont, près Montpellier, pendant six années d'observation avec ou sans fumure, sous le climat méditerranéen, *l'alimentation de la feuille d'Aramon sur Rupestris en azote, acide phosphorique et potasse*, soit que l'on en considère la quantité (alimentation globale NPK), soit que l'on en considère les rapports physiologiques (équilibre NPK), *a, autant que le rendement, dépendu essentiellement des conditions amosphériques de chaque année.*

Le diagnostic foliaire intègre ainsi dans la chimie agricole, le fait dominant des vignobles méridionaux, à savoir que, pour l'ensemble du vignoble sous climat méditerranéen, en dépit de la diversité des sols et des fumures, il y a des années de forte production et des années de faible production.

L'intérêt technique du diagnostic foliaire est de pouvoir déterminer, pour une année donnée et pour chaque situation particulière, le train d'alimentation qui s'est trouvé en corrélation avec le rendement ; la valeur technique de ce train d'alimentation étant estimée par confrontation avec l'optimum-référence.

2° *Accord avec d'autres espèces cultivées.* — La sensibilité chimique aux variations atmosphériques n'est pas particulière à la vigne. Notre laboratoire l'a démontré pour la *Pomme de terre* (*C.R. Ac. Agr.*, 16 mai 1934) et pour le *Blé* (Maume et Dulac : Rôle important du milieu climat et sol dans l'absorption de N. P^2O^5 et K^2O par des blés ayant atteint une même époque physiologique, *C.R. Ac. Agr.*, 23 janvier 1934. Maume et Dulac : Le rapport C/N dans la plante blé à l'épiaison et à la floraison : notables variations suivant le milieu (*C.R. Ac. Sc.*, 1er avril 1935).

3° *Nécessité d'observer plusieurs années.* — Notre investigation ne pouvait être basée que sur une suite suffisante d'années d'observation. Une ou deux années d'expérience, si on en généralise arbitrairement les résultats physiologiques, ne peuvent conduire qu'à l'erreur. Rien ne prouve d'ailleurs qu'en six ans nous ayons rencontré toutes les vicissitudes intéressantes de la vigne étudiée, avec ou sans fumure, en ce qui concerne l'alimentation NPK.

4° *Notions préalables au problème de la fumure de la vigne méridionale.* — Nous n'avons pas abordé ici la question de savoir quelle attitude il convient d'adopter en pratique à l'égard de la fumure d'une vigne donnée.

Mais nous avons dégagé des notions qui s'imposent préalablement à cette question, à savoir :

a) Une fumure qui, telle que la fumure B, apporte des teneurs à peu près semblables d'azote, d'acide phosphorique et de potasse, avec une intensité élevée, mais restant dans les limites de la pratique, n'impose pas à la vigne les rapports de principes fertilisants qu'elle offre à la plante ;

b) Il y a, pour les rapports physiologiques et pour les quantités absorbées, un choix fait par la vigne aussi bien dans le sol non fumé que dans le sol ainsi fumé ;

c) Pour une vigne donnée en un sol donné, ce choix, qui peut changer considérablement d'une année à l'autre, dépend essentiellement des conditions atmosphériques de l'année ;

d) L'alimentation NPK de la parcelle fumée, n'est pas une résultante exclusive de l'offre du sol et de l'offre de la fumure.

e) Nous n'avons observé en six ans à Grammont, aucun effet d'accumulation d'aliments minéraux par la fumure B.

Comme les conditions atmosphériques sous le climat méditerranéen ne peuvent être aucunement prévues, il en résulte qu'on n'est aucunement assuré du rôle que jouera dans l'année culturale une fumure complète telle que B donnée en vue de cette année culturale.

Portée de notre démonstration.— En se limitant à la cinématique de l'azote, de l'acide phosphorique et de la potasse, notre démonstration met en question les trois principes fertilisants commerciaux qu'apportent les engrais. Il est entendu que les végétaux absorbent beaucoup d'autres principes minéraux. Mais ces trois principes NPK suffisent à établir le fait fondamental de la variation notable et mesurable des rapports physiologiques et des quantités absorbées sous l'influence des variations atmosphériques. A l'égard des influences de l'atmosphère sur le chimisme de la plante cultivée, ce qui caractérise la région méditerranéenne, ce n'est pas seulement que ces influences sont puissantes (elles le sont vraisemblablement partout), c'est qu'elles sont extrêmement changeantes et peuvent être très différentes dans les mêmes saisons d'années différentes.

Une source nouvelle de vérités pratiques apparaîtra lorsque l'agronomie classique aura, à côté de la diversité chimique des espèces végétales, reconnu la diversité chimique non moins importante d'une même espèce sous l'influence des variations physiques du milieu à la mesure de celles qui se réalisent en plein air et en pleine terre. Il faut convenir qu'à ce moment elle sera revenue de loin.

H. Lagatu et L. Maume.

QUESTIONS DIVERSES

Aimons les arbres

Fervent ami des arbres et amateurs de fruits, je ne puis résister au plaisir de faire savoir aux agriculteurs combien, à l'étranger, on s'intéresse aux arbres, on plaide leur cause, on s'ingénie à les faire aimer.

En Suisse, les pouvoirs publics sont pleins de sollicitude envers l'arbre qui est aimé et respecté. Les jardins publics sont, par une pancarte à l'entrée, placés sous la sauvegarde de tous les citoyens.

En France, les cas de vandalisme ne sont pas très rares, soit par mauvais instinct, soit par des mesures administratives quelquefois abusives ou incohérentes.

On doit reconnaître cependant qu'une certaine propagande est faite en

vue du boisement par les essences forestières afin d'enrayer les effets désastreux des inondations. De jeunes plants sont même offerts gratuitement par les services forestiers.

En vue de développer la culture fruitière commerciale, la Compagnie de chemins de fer P.-L.-M., vulgarise les plantations d'arbres fruitiers par des brochures, conférences, démonstrations de taille faites par des professeurs d'arboriculture.

Par l'intermédiaire des services agricoles départementaux, la station pomologique de Villefranche-sur-Saône distribue gratuitement des greffons de pommiers et de poiriers de toutes variétés.

Sur l'initiative de certains instituteurs amis des arbres, les élèves sont amenés à s'engager à planter chaque année au moins un arbre chacun.

En dehors de ces efforts louables, j'aimerais voir établir une propagande d'un genre spécial qui se pratique en Uruguay par la flamme postale.

Une lettre reçue dernièrement de ce pays porte sur l'enveloppe, à côté du cachet de Montevideo, une inscription suggestive qui ne vante ni ses monuments, ni son climat, ni sa plage, mais fait, dans une formule lapidaire, un chaleureux plaidoyer en faveur des arbres.

En voici une traduction fidèle que je livre aux méditations de tous :

Aime chaque arbre qui
te donne du bois, des fruits,
de la joie, de l'ombre,
la richesse et un enseignement.

Je crois qu'il existe une Société des amis des arbres. Un animateur ne se lèvera-t-il pas pour faire établir en France une telle flamme répétant tous les jours à des milliers de profanes ce que nous devons à l'arbre ?

O. Duret,
Propriétaire-viticulteur à Vergèze (Gard).

Un succès de lutte contre la grêle

Le Conseil d'administration de la Société régionale de viticulture du Rhône a décidé de consacrer à des subventions aux Sociétés de défense contre la grêle une partie de la somme qu'elle doit à la générosité de la Caisse d'Epargne ; elle y joindra ce qui lui vient de la libéralité de l'Office des Services agricoles du département.

Les subventions dont s'agit seront remises aux ayants droit au cours de l'assemblée générale prochaine.

Il est rappelé que les conditions indispensables pour être appelé à la distribution sont : 1° de faire partie de la Fédération départementale des Sociétés de défense contre la grêle ; 2° de cotiser à la Société régionale de viticulture ; 3° de s'engager à remettre chaque année à la Société de Viticulture un rapport sur la façon dont les orages ont été combattus au cours de l'année, faisant connaître les résultats obtenus.

***

La ligne de défense, établie sur les plans et sous la direction du lieutenant-colonel Ruby, en avant du vignoble beaujolais, entre Marchampt et Vaux-

Perréon, a très efficacement protégé les zones organisées au cours des deux orages de juin.

Ce succès a fait tomber quelques oppositions et rallié de nouvelles sympathies. Il serait regrettable de s'arrêter en si bon chemin.

Il s'agit maintenant de songer à continuer l'œuvre entreprise en l'étendant vers le sud, c'est-à-dire vers la région du Bois-d'Oingt et la vallée qui amène jusqu'à Anse des orages d'une redoutable violence. C'est une question de bonne volonté.

PARTIE OFFICIELLE

Appellations contrôlées

Le *Journal officiel* du 14 août publie des décrets relatifs aux appellations contrôlées des régions suivantes :

Armagnac, Banyuls, Maury, Rivesaltes, Cotes-de-l'Agly, Cotes du Haut-Roussillon.

Ci-dessous, nous publions l'essentiel de la teneur de ces décrets :

Armagnac

Territoire. — Les appellations Armagnac, Bas-Armagnac, Ténarèze, Haut-Armagnac, sont exclusivement réservées aux eaux-de-vie, qui répondant aux conditions ci-après, proviennent des vins récoltés et distillés sur les territoires bénéficiant actuellement de la présomption légale inscrite à l'article 24 de la loi du 6 mai 1919.

Cépages. — Folle Blanche et Jaune, Picpoul du pays, St Emilion, Colombard, Jurançon, Blanquette, Mozac, Clairette, Meslier, Plant de Grèce.

Un délai de 10 ans est accordé pour faire disparaître les cépages non compris dans cette nomenclature et qui seraient estimés susceptibles d'être tolérés après enquête [cette clause est-elle acceptable].

Vinification, Distillation. — Selon les usages locaux, il faudra, en outre, fournir un certificat de non sucrage. Distillation selon le procédé armagnaçois à double ou triple chauffe sans rectification ; le degré alcoolique n'excédant pas 63°.

La mention « Appellation contrôlée » en caractères très apparents, devra accompagner l'appellation d'origine sur toutes annonces, prospectus, étiquettes, récipients, etc.

Banyuls

Territoire. — Ceux bénéficiant de la présomption légale inscrite à l'art. 24 de la loi du 6 mai 1919.

Cépages. — 19 principaux : Muscat, Grenache, Maccabeo, Malvoisie ; 29 accessoires (10 o/o au maximum de l'encépagement total), Carignan, Blanquette.

Taille. — Dans le délai de un an, le Syndicat de défense de l'appellation Banyuls devra fournir des propositions tendant à réglementer la taille.

Vinification. — 1° *en vins doux naturels* : Vins obtenus avec des moûts possédant une richesse en sucre correspondant à 14° d'alcool en puissance,

auxquels en cours de fermentation, on fera une addition évaluée en alcool pur de 6 o/o au minimum et de 10 o/o au maximum d'alcool titrant au moins 90°, à la condition expresse qu'ils seront vinifiés de façon à titrer au minimum 21°5 (alcool acquis et alcool en puissance), l'alcool acquis étant au minimum de 15° ;

2° *en vins de liqueur :* Vins obtenus par addition au moût avant ou en cours de fermentation d'une quantité d'alcool titrant au moins 90°, telle que le vin fait titre également un total minimum de 21°5 (alcool acquis et alcool en puissance), l'alcool acquis étant au minimum de 15°.

Auront droit à l'appellation contrôlée les vins vinifiés comme ci-dessous.

En rouge, par la macération du moût avec la pulpe du raisin, durant tout ou partie de la fermentation.

En blanc ou *en rosé,* par la fermentation du moût séparé de la pulpe avant fermentation.

La dénomination Banyuls Rancio est réservée aux vins doux naturels et aux vins de liqueur à appellation contrôlée « Banyuls », qui en raison de leur âge et des conditions particulières à ce terroir, ont pris le goût de « Rancio ».

Toutes opérations : Chaptalisation, concentration, congélation sont interdites.

Limite de production. — 30 hectolitres à l'hectare. Les jeunes vignes n'entrent en compte qu'à partie de la 4e feuille.

Inscriptions sur étiquettes, prospectus, etc... (comme appellation Armagnac).

Maury

Territoires. — Maury, parcelles des communes à Tautavel, St-Paul-de-Fenouillet, Rasignères, Lesquerde.

Cépages. — Comme appellation Banyuls. Deux autres cépages accessoires sont admis : Alicante, Madère.

Taille. — Le Syndicat de défense de l'appellation Maury, doit émettre des propositions sur cette matière, dans le délai d'un an.

Vinification. — Comme appellation Banyuls. (L'addition d'alcool pour la vinification en vins doux naturels, peut être de 5 o/o au minimum).

Limite de production. — 25 hectolitres à l'hectare.

Inscriptions. — Comme appellation Banyuls.

Rivesaltes

Territoires. — Rivesaltes, Salses, St-Hippolyte, Claira, Opoul, Baixas, Peyrestortes, Calce, partie de la commune de St-Espira-de-l'Agly, Crest de Pia.

Cépages. — Comme appellation Maury.

Vinification — Comme appellation Maury.

Limite de productian. — 35 hectolitres à l'hectare.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Le Congrès de la Noix de Grenoble se tiendra à Saint-Marcellin, 10, 11 octobre 1936. — Le programme comprend : 1° Trente communications des personnalités techniques et scientifiques les plus autorisées ;

2° Des excursions dans les centres de production et de préparation des noix ;

3° Une exposition des produits d'engrais et de matériel ;

4° Une exposition de fruits et de fleurs.

Les adhésions seront reçues chez M. Joubert à Saint-Marcellin (Isère), elles donnent droit à une réduction sur les chemins de fer.

Légion d'honneur. — *Au grade de chevalier.* — M. Saint-Pé (Jean-Marie-Flavien), agriculteur à Duran (Gers), président du syndicat d'électrification du canton d'Auch-Nord.

Exposition Internationale de Motoculture de 1936, du 24 au 27 septembre à Senlis, route de Crépy (Oise), organisée par les Chambres syndicales de motoculture, sous le patronage du ministère de l'agriculture. — *Appareils présentés en fonctionnement :* Tracteurs agricoles, horticoles et maraîchers. — Utilisation de l'électricité en agriculture, travaux divers. — Dispositifs et appareils économiques d'utilisation des carburants (moteurs à gaz pauvre, à huiles lourdes, à huiles végétales). — Matériel et outillage spécialement étudiés en vue de leur commande par moteurs inanimés (machines aratoires, semoirs, machines d'entretien, machines de récoltes, etc... — Véhicules divers pour débardages et transports agricoles et forestiers. — Pneumatiques et Chenilles. — Pour tous renseignements, s'adresser au Commissariat Général : 2, rue de Presbourg, Paris (8e), téléphone : Balzac 11-70.

BULLETIN COMMERCIAL

LA SITUATION. — Les résultats lamentables des premières vendanges que nous avions fait prévoir viennent de provoquer une hausse brusquée sur les vins d'Algérie et du Midi. Le prix de 10 à 11 fr. est obtenu en Algérie, il ne pourra que s'accuser encore. Dans le Midi de la France, on envisage comme d'abord possible, le cours de 11 à 12 fr.

GARD — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle*

Vins rouges	Cours en 1935	Cours du 7 septembre 1936	Cours du 14 septembre 1936
Vins rouges 8° à 10°.	4,55 à 5 fr. 10	8,50 à 9 fr. 00	9,00 à 9 fr. 50
Vins rouges 9°.....			
Costières supérieur.	4,75 à 5 fr. 25	9 fr. à 9 fr. 75	9,50 à 10 fr.
Costières 10° à 12°..			
Blanc de blanc		9 fr. à 9 fr. 55	
Clairette.....	4,50 à 4 fr. 80		9,50 à 10 fr.
Rosé paillet gris....			9,50 à 10 fr.
Rouges moyens....		8 fr. 90	9 fr. 25

Chambre d'Agriculture du Gard. - Vins rouges, 8°5 à 10° de 9,25 à 9 fr. 75 le degré. Costières et vins de café, de 9,50 à 10 fr. 25 le degré. Vin rouge 9°, prix moyen, 9 fr. 50 le degré.

Ventes. — Cave coopérative de Fons : vin rouge 9°5 à 95 fr. l'hecto ; 150 hl., vin rouge 9°5 à 96 francs l'hecto.

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1935	Cours du 8 sept. 1936	Cours du 15 sept. 1936
8°5 à 10°	4,75 à 5 fr. 00	8,50 à 8 fr. 75	enl. im. 9 à 9 fr. 50
9° prix moyen		8 fr. 00	9 fr. 50
9° à 11°		9 fr. à 9 fr. 30	logé : 9,50 à 10 fr.
Blancs de blancs			9,25 à 10 fr. 00
12° à 14°			

Sète. — *Chambre de Commerce* — Marché du 9 septembre 1936.

Vins de pays: rouge 1935, 8,75 à 9 fr. 25 le degré; rosé, 8,75 à 9 fr. 00; blanc, 9,25 à 9 fr. 75.

Vins d'Algérie rouge et rosé, 1935 : 11,50 à 12 fr. 25, l'hecto nu, quai Sète.

L'animation reprend à la suite de quelques demandes d'Algérie vieux 10 à 12° en plus value sensible sur les précédentes cotations on a payé de tels vins 130 fr. l'hecto.

Béziers. — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons.* - Cote officielle des vins.

	Cours 1935	4 septembre 1936	11 septembre 1936
Rouges	4,50 à 5 fr. 00	8 fr. à 9 fr. 25	8 fr. 75 à 9 fr. 25
Rosés et Blancs	4,75 à 5 fr. 00	9 fr. 25 à 10 fr.	9.50 à 10 fr. 75
Vins log. nov.-déc.	4,50 à 4 fr. 75	8,75 à 9 fr. 25	9 fr. 50 à 10 fr.

Marché plus ferme que le précédent. Les vins vieux logés notamment accusent une plus value et obtiennent selon degré et qualité 9,50 à 10 fr. le degré. En retiraison immédiate on ne descend pas au-dessous de 9 fr.

Nous pouvons signaler les affaires suivantes, logé : près Béziers 3.000 hl. 9°6, 91 fr. logé décembre ; près Sauvian 1.400 hl. 9°3, 92 fr. logé décembre ; près Béziers 2.000 hl. 9°6, 92 fr. logé décembre ; près Lieuran 200 hl. 9°5, 91 fr. logé octobre.

A retirer : près Sérignan 145 hl. 9°, 81 fr. ; près Sérignan 100 hl. 9°, 83 fr. ; près Sérignan 150 hl. 9°4, 87 fr. ; près Vias 110 hl. 8°5, 78 fr. ; près Boujan 140 hl. 10°6, 94 fr. 50.

Olonzac 13 septemb. De 9,50 à 10 fr. le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Saint-Chinian. — Cote du 13 septemb. 1936: vin rouge 1935, 9° à 12° : 9 à 9 fr. 50 le degré. Pour les logés octobre : 9,75 à 10 fr.

Narbonne. — Cote officielle du 10 septembre 1936.— Vins du Narbonnais 8,75 à 9 fr. 75 le degré ; moyenne des 9°, 9 fr. 00 le degré.

Eau-de-vie de marc au-dessous de 70 degrés, 425 fr. les o/o degrés.

— Marché plus ferme devant le déficit de la récolte qui se précise chaque jour.

On cite comme affaires :

Retiraison immédiate : 360 hl. 8°9, 70 fr. ; 400 hl. 9°, 76 fr. ; 500 hl. 9°, 80 fr. ; 360 hl. 10°, 92 fr. ; 1.150 hl. 10°, 92 fr. 50 ; 600 hl. 11°2, 111 francs.

En logé : 700 hl. 9°, 92 fr., logé décembre; 250 hl. 10°, 92 fr., logé octobre ; 1.255 hl. 10°2, 95 fr., logé décembre.

Carcassonne.— Cote officielle du 12 septembre 1936.— 8°5 à 11°, 9 fr. 00 à 9 fr. 50 le degré ; moyenne des 9° : 9 fr. 25 le degré. Affaires logées décembre : 9 fr. 50 à 10 fr. le degré.

Marché très animé. Transactions nombreuses. Hausse sensible des prix.

Lézignan. — Marché plus ferme où une augmentation sur les cours antérieures a été acquise.

Les Corbières et Minervois logés décembre sont très recherchés et se payent facilement 10 fr. le degré.

On signale une attaque de cochylis.

Nous pouvons signaler les affaires suivantes :

	150 hl.	10°7	100 frs.
	290 hl.	11°5	110 frs.
	700 hl.	11°5	110 frs.
		11°9	106 frs.
Coopérative	Saint-Laurent	10°5	100 frs.

Cote officielle du 9 septembre 1936. — Minervois et Corbières : 9 frs à 9 frs 50 retiraison immédiate ; 9 frs 50 à 10 frs pour les vins logés 3 mois.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

	Cours en 1935 du 22 août 1936	Cours du 5 sept. 1936	Cours du 12 septemb. 1936
8°5 à 11°	5,00 à 5,25	6 fr. 50 à 9 fr.	8,75 à 9 fr. 25
13°		9 fr. à 9 fr 75	9,25 à 10 fr.
11° à 12°	4,75 à 5,00		
12° à 13		8 fr.	moy. 9°, 9 fr. 00

Le mouvement de raffermissement que nous signalions dans notre dernier bulletin s'est confirmé cette semaine et se traduit actuellement par une hausse de 5 à 10 fr. par hecto.

En vérité les achats sont très difficiles par suite de l'absence de vendeurs.

Perpignan. — *Chambre d'Agriculture.* — Pas d'affaires signalées. Pas de cote.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — A Marseille, vins de la région rouges, blancs et rosés 8°5 à 11°, 8,75 à 9 fr. 75 ; vins d'Algérie, rouges rosés et blancs 12 12° à 11 fr. 75.

VAUCLUSE. — **Pertuis**. — On a fait des offres à 9 fr. 50 et pour les sous marcs 9 fr. 75 à 10 fr. enlèvement dès le vin fait. Ces vins paraissent recherchés. La cueilltte des premiers raisins Alicante-Bouschet, Seibel, commencera vers le 20 septembre.

GASCOGNE. — Les vendanges débuteront en octobre. La récolte sera moyenne. Depuis juillet les ventes ont été très actives.

BEAUJOLAIS ET MACONNAIS. — *Vins rouges.* — Mâconnais, la pièce, 280 à 320 ; Mâcon, premières cotes, 3 0 à 440 ; Beaujolais, 2e choix, 440 à 520 ; Beaujolais, 1er choix, 540 à 600 ; Fleurie, premier choix, 780 à 850, Hausse marquée.

Vins blancs. — Mâconnais, 2e choix, 400 à 450 ; Mâcon, premières cotes 480 à 560

Hausse encore plus marquée sur les blancs que sur les rouges.

Eau-de-vie. — Base 52°, l'hecto, 350 à 400.

ANJOU — Les vendanges seront très retardées cette année. La cueillette des Gros Lots, Cots, et en général de tous les cépages rouges ne commencera pas avant octobre. Le Pineau blanc sera ramassé au plus tôt le 15 octobre. En rosé, quelques vignobles épargnés par les gelées feront une récolte moyenne. Les blancs ne donneront pas un gros rendement. Actuellement la cochylis fait des ravages sur les coteaux.

Ventes restreintes. On recherche plus particulièrement des vins blancs supérieurs que les vignerons ne cèdent pas à moins de 600 à 700 fr. la barrique. Blancs ordinaires : 350 à 400 fr., vins nouveaux : pas de cours.

ALGÉRIE. — **Alger.** — Tendance très ferme sur tous les marchés. Le commerce fait des offres nombreuses, mais celles-ci échouent en raison de la résistance de la propriété. Le déficit qui apparaît en effet sur la nouvelle récolte encouragent les producteurs à n'accepter que des cours encore plus élevés. En vins vieux logés, on a dépassé 10 fr. 25. A Bône, le colon exige suivant qualité 10,50 à 11 fr.

Oran. — Situation identique. Ici, le cours de 11 fr. est atteint et même dépassé pour la plupart des transactions.

LES RAISINS

Paris. — Halles centrales. — Raisins Midi blanc, 160 à 260 ; noir, 120 à 160; œillade, 180 à 240 ; muscat, 250 à 400; chasselas Moissac avec sarment, 250 à 450 ; d'Espagne, muscat, 450 à 650 fr. les 100 kgs.

Théziers. — 68.000 kilos de chasselas : 1er choix, 175 à 190 ; 2e choix, 120 à 150 ; noirs, 80 à 120 fr. les 100 kilos. Vente active pour les raisins supérieurs.

Boulbon. — 62.000 kilos : chasselas dorés extra, 150-175 ; 1er choix, 120 à 140 ; ordinaires, 90 à 110 ; dattiers, 100 à 150 ; admirables, 120 à 140 ; Valenzis, 110 à 130 ; muscats d'Hambourg, 150 à 160 fr. les 100 kilos. Vente très lente. Temps superbe.

Tarascon. — Il a été apporté sur notre grand marché 50.000 kilos de raisins, qui se sont vendus : chasselas, 110 à 140 ; aramons, 100 ; admirables, 130 ; œillades, 140 ; muscats d'Hambourg, 130 à 140 ; Valenzis, 100 ; Fontainebleau, 136 Belle marchandise. Vente calme. Au départ : 33 wagons.

Clermont-l'Hèrault. — Quantités 15.000 kilos : œillades, 140 à 170; bour- 140 à 170 ; aramons de coteau, 100 ; grapillons de chasselas, 150 fr. les 100 kilos.

PAILLE ET FOURRAGES

St-Gaudens. — Foin 1re qualité, 19 fr. ; 2e qualité, 17 fr. ; paille 1re qualité, 18 fr. ; 2e qualité, 16 fr. les 100 kilos.

Castelnaudary. — Fourrages pressés, les 100 kilos : Foin à faible densité, 20 fr. ; luzerne à faible densité, 22 fr. ; pailles de blé, 14 fr. ; dito d'avoine, 12 fr.

POMMES DE TERRE

Châteaurenard (B.-du-Rh.). — Grosses, 75 à 80 fr. les 100 kilos.

Bretagne. — Early, 25 à 27 fr. ; rondes jaunes, 20 à 22 fr. ; Esterling, 29 à 31 francs.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE du dimanche 6 au samedi 12 septembre 1936

	TEMPERATURE				PLUIE	
	1936		1935		1936	1935
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Angers						
Dimanche..	29.0	13.6	27.0	14.4	»	1.8
Lundi.....	27.4	11.6	23.4	14.8	«	«
Mardi.....	28.4	14.4	23.0	11.4	«	«
Mercredi...	30.0	15.0	23.0	14.6	»	3.4
Jeudi.....	23.0	16.8	10.2	13.8	«	1.2
Vendredi...	28.4	15.0	21.8	14.8	0.6	trac.
Samedi....	23.6	11.6	23.0	11.0	1.3	. .
Total ...					69.6	84.5
Angoulème						
Dimanche...	28.1	10.5	28.8	16.6	«	«
Lundi.....	30.0	10.5	23.2	15.7	«	61.0
Mardi.....	29.1	15.6	22.4	14.0	«	20.9
Mercredi....	30.2	12.3	22.2	12.0	«	0.2
Jeudi.....	25.2	17.0	22.7	14.4	»	trac.
Vendredi...	24.0	15.4	22.8	14.4	4.7	trac.
Samedi.....	21.2	15.2	25.4	10.5	0.2	»
Total.. .					85.4	205.8
Clermont-Ferrand						
Dimanche ..	26.4	8.2	28.0	14.5	»	»
Lundi.....	27.0	10.0	26.0	14.0	«	»
Mardi.....	.	«	25.7	15.5	»	7.4
Mercredi....	29.2	8.0	23.0	12.0	»	2.5
Jeudi.....	31.2	7.0		14.4	«	»
Vendredi...	23.2	16.9	22.2	15.0	1.5	«
Samedi.....	»	»	22.5	11.0	»	»
Total....					106.2	150.8
Bordeaux						
Dimanche ..	29.4	9.8	29.0	18.6	«	«
Lundi.....	31.0	9.0	24.2	16.8	«	«
Mardi.....	30.6	12.4	22.7	14.2	»	31.3
Mercredi ...	30.4	13.3	25.6	10.8	»	«
Jeudi.....	25.0	16.4	23.6	11.8	»	»
Vendredi..	23.5	17.0	22.4	11.0	1.8	«
Samedi.....	20.4	14.8	27.5	10.4	0.5	«
Total....					89.2	169.4
Toulouse						
Dimanche ..	31.1	15.9	26.2	19.6	»	»
Lundi.....	30.5	13.8	24.0	17.8	»	0.2
Mardi.....	32.0	14.7	25.5	17.6	»	1.0
Mercredi ...	31.1	15.3	25.5	13.3	»	5.1
Jeudi.....	27.0	19.2	22.8	14.8	»	»
Vendredi ..	20.8	16.8	25.5	12.9	44.2	«
Samedi.....	23.8	15.2	28.2	13.4	«	»
Total....					85.7	108.9
Perpignan						
Dimanche...	28.7	21.2	29.2	18.7	»	«
Lundi.....	34.6	18.6	27.4	18.8	»	«
Mardi.....	36.8	23.0	23.5	19.6	«	1.3
Mercredi ..	27.9	18.7	27.0	18.9	«	0.5
Jeudi.....	26.8	19.9	28.9	17.4	«	»
Vendredi ...	22.1	20.7	30.8	15.5	1.0	»
Samedi.....	28.1	16.8	29.8	16.7	»	»
Total....					21.9	39.5

	TEMPERATURE				PLUIE	
	1936		1935		1936	1935
	maxima	minima	maxima	minima	mill	mill.
Mourmelon						
	26.9	11.1	28.4	13.8	»	»
	20.0	12.2	24.5	17.0	»	»
	21.8	12.5	13.4	11.0	«	»
	25.7	12.2	18.5	12.6	»	13.2
	25.6	13.2	16.5	12.8	»	3.4
	22.8	15.9	19.5	14.0	0.6	5.4
	17.8	13.8	19.0	5.4	»	»
					93.5	104.6
Dijon						
	27.8	11.6	28.0	12.8	»	»
	26.6	12.3	25.8	17.0	»	«
	24.9	16.2	23.0	15.4	«	8.9
	26.8	11.0	21.4	12.6	»	4.6
	29.6	11.0	21.7	13.6	»	2.1
	24.2	17.0	«	14.0	22.6	1.2
	21.8	13.0	20.8	10.4	»	«
					143.9	117.4
Lyon						
	27.0	11.1	26.4	14.4	»	»
	28.7	12.0	29.1	15.4	«	«
	24.3	11.5	26.7	16.8	«	4.1
	30.0	10.5	25.2	14.8	«	28.3
	30.8	14.4	23.7	15.2	.	«
	23.6	18.2	22.6	14.2	3.3	«
	24.4	15.3	21.4	12.2	0.2	«
					101.2	179.1
Marseille						
	29.2	15.2	26.8	14.6	«	»
	32.8	15.5	27.7	14.9	»	«
	«	20.5	27.8	17.9	«	trac.
	28.2	14.6	26.7	18.3	«	0.8
	28.1	17.0	26.7	14.1	«	«
	26.0	17.3	28.4	14.0	trac.	«
	26.7	16.0	27.1	18.2	«	«
					7.0	56.0
Cuers						
	»	»	27.5	11.4	«	«
	»	«	29.5	12.0	»	»
	»	»	27.5	14.5	«	«
	«	«	29.1	17.5	»	«
	«	»	28.3	12.8	«	«
	»	»	25.5	12.9	»	«
	»	«	30.2	16.6	»	»
					«	92.1
Montpellier						
	26.9	18.5	31.4	13.9	«	«
	28.2	12.2	27.0	12.9	.	1.6
	27.3	14.5	26.1	16.3	»	«
	28.9	13.6	24.4	11.0	«	1.4
	29.2	13.4	19.3	17.5	«	28.3
	27.0	12.6	24.7	15.0	0.8	«
	27.8	16.6	27.4	16.2	»	«
					72.6	114.3

Observations. — Eté.